Oppskrift

Rødbetvafler



Vafler er raskt å lage og dette er en god grunnoppskrift med rødbet. En litt annerledes vaffel og en fargeklatt på bordet! Oppskriften gir ca 4-6 plater.

1

Slik gjør du

Riv rødbeten fint.

Visp sammen rødbet, egg, sukker og melk.

Bland mel og bakepulver og rør alt sammen til en glatt røre.

La røren svelle en halvtimes tid

2

Stek pene vafler i et godt smurt vaffeljern.

3

Topp vaflene med frest spinat og smuldret fetaost, eller noe annet godt du liker.

Både fisk og kjøtt passer godt som topping på vaflene.

Tips! Deler av melet kan erstattes med sammalt mel eller havremel for en grovere røre. Erstatt 1 dl av melken med kesam, yoghurt naturell eller creme fraiche.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	2 stk
Rødbeter	(skrellet) 1 stk
Brunt sukker	2 ss
Melk	3 dl
Mel	3,5 dl
Bakepulver	2 ts
Smør eller olje til steking	

Forslag til topping

Smuldret fetaost	
Spinat	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya